

г. Москва, Маломосковская, 10 +7 (495) 921-34-54 pv@prazdnikvkusa.ru www.prazdnikvkusa.ru

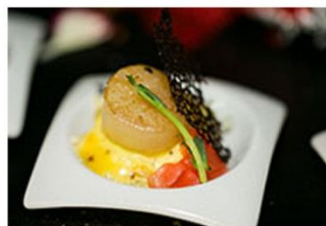
Количество гостей: 50 / 100 персон

Формат: ФУРШЕТ

Фуршет

Из расчета на 50 персон

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ	ГРАММ НА ПОРЦИЮ	ГРАММ НА ПЕРСОНУ
Ассорти брускетт			
Мини-брускетта с печеным баклажаном и вяленными томатами	25	35	18
Ржаная брускетта с соусом Песто, Моцареллой и томатами Черри	25	25	13
Ассорти мини-закусок			
Свекольный блинный рулетик с рукколой, сыром Филадельфия и вяленными томатом	50	25	25
Томленая груша в карамели с овечьим сыром и медом	50	15	15
Баклажан-гриль с рукколой и ломтиком апельсина	50	20	20
Свекольный мини-омоньер с домашней брынзой и молодым картофелем	50	40	40
Ролл из моркови с рукколой, мангольдом, шпинатом, ломтиком апельсина и сливочным сыром	50	20	20
Салаты			
Салат из кинуга с брынзой, фасолью и свеклой	25	120	60
Микс салатов Романо, Радичио, Фризе, со свежими овощами и соусом «Цитрус»	25	120	60
Выпечка			
Французский круассан с печеными овощами, мягким сыром и пряными травами	50	40	40
Горячие закуски			
Кесадилья с авокадо и сыром	50	120	60
Кесадилья овощная	50	120	60



НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ	ГРАММ НА ПОРЦИЮ	ГРАММ НА ПЕРСОНУ
Десерты и фрукты			
Клубника в шоколадной глазури	50	30	30
Фиалковая панакота	50	30	30
Фруктовые шпажки: ананас, виноград, киви, физалис	50	45	45
ИТОГО ГРАММ НА ПЕРСОНУ:			535 гр.
Напитки			
Вода минеральная в ассортименте	50	330	330
Смузи Банан Шпинат	50	200	200
Лимонад из зеленого чая	50	200	200
Кофе зерновой (сахар, сливки)	25	200	100
Чай черный/зеленый (сахар, лимон, молоко)	25	200	100
ИТОГО ГРАММ НА ПЕРСОНУ:			930 мл.

РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ На 50 персон

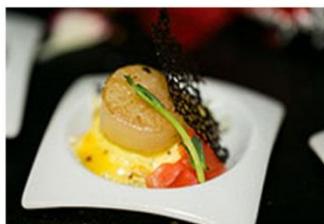
Итого меню: 165 100 рублей.

Меню на персону: 3 300 рублей.

Логистика и обслуживание: 55 900 рублей.

(в стоимость включено: работа 3 официантов, 1 банкетного менеджера, работа повара на мероприятии, необходимая мебель и посуда, для реализации данного заказа, транспортные расходы, погрузочные и разгрузочные работы.)

Общая стоимость мероприятия: 221 000 рублей.



РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ На 100 персон

Итого меню: 319 000 рублей.

Меню на персону: 3 190 рублей.

Логистика и обслуживание: 97 300 рублей.

(в стоимость включено: работа 6 официантов, 1 банкетного менеджера, работа поваров на мероприятии, необходимая мебель и посуда, для реализации данного заказа, транспортные расходы, погрузочные и разгрузочные работы.)

Общая стоимость мероприятия: 416 300 рублей.

